2020 Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Haut-Bailly

Note de dégustation:
Grenat pourpre, disque rubis. Délicieux bouquet de baies des bois, avec des touches de réglisse et de bois de santal. Milieu de bouche racé, avec des tannins soutenus et un extrait farineux. Baies noires, genièvre et grains de poivre séchés en finale.
Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Haut-Bailly
Notation(s):	Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89+/100, Score 19/20
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1331920

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château
Haut-Bailly

Origine:	France
Notation(s):	Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89+/100, Score 19/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch